

AOÛT 2024



L'Espagne est
à l'honneur !

		Lundi 5		Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8		Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11	
Midi	Haricots verts et vinaigrette Conchiglie bolognaises quinoa au thon Emmental Banane	Salade de lentilles corail et feta BIO Steak haché sauce échalotes et ratatouille Petit-suisse nature Abricots HVE	Cornet de radis Échine de porc au jus de veau, purée de PDT St-Nectaire AOP Cookie thé matcha chocolat blanc BIO	Risoni au thon Poulet à la bordelaise, courgettes persillées Yaourt nature Nectarine	Carottes râpées Parmentier de saumon BIO Camembert Liégeois à la vanille	Crème d'épinards Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Mousse au citron		Potage provençal Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO Compote cassis	Potage provençal Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO Compote cassis	Crème d'épinards Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Mousse au citron	
Soir	Soupe de patate douce Pâté de tête Crème dessert caramel	Mouliné de légumes Salade piémontaise Flan à la vanille	Potage aux brocolis Acras de morue Compote pêche HVE	Crème d'épinards Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Mousse au citron	Potage provençal Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO Compote cassis	Crème d'épinards Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Mousse au citron		Potage provençal Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO Compote cassis	Potage provençal Bouchées pois chiches mozza à la menthe BIO Compote cassis	Crème d'épinards Cervelas en vinaigrette et à l'échalote Mousse au citron	
Midi	Salade bretonne aux petits lardons Lieu piperade Pâté de tête Prune BIO	Concombre à la crème HVE Roullade saucisse, lentilles et riz Chantenaille Crème dessert chocolat	Pâté de foie de porc Rôti de bœuf froid, salade de PDT et radis Roquefort AOP Gâteau de Savoie aux amandes	Salade grecque Salade niçoise BIO (plat froid) Brebis crème Compote pomme HVE	Betteraves rouges HVE Brochette de volaille marinée au citron et thym, PDT et tomates à la provençale Abricots HVE	Salade grecque Salade niçoise BIO (plat froid) Brebis crème Compote pomme HVE		Velouté de tomates basilic Blanc de dinde Banane	Velouté de tomates basilic Blanc de dinde Banane	Terrine de chevreuil supérieure Bœuf au paprika et courgettes Yaourt nature Tarte au citron meringuée	
Soir	Mouliné de légumes Omelette au fromage Flan au caramel	Potage aux brocolis Gnocchis de jambon et emmental Compote pomme biscuit HVE	Potage Crécy aux carottes Cœur de tarte courgette tomate chèvre Pomme bicolore HVE	Velouté de tomates basilic Œufs pochés Semoule au lait Banane	Velouté de tomates basilic Œufs pochés Semoule au lait Banane	Velouté de tomates basilic Œufs pochés Semoule au lait Banane		Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Crème de haricots Salade landaise et piment d'Espelette Prune BIO	
Midi	Cornet de radis Filet de lieu à l'oseille et tagliatelles Gouda Œufs au lait	Bouillabaisse à la tomate Paupiette de lapin aux pruneaux et haricots verts Fromage blanc nature Tartare de fruits rouges	Tartare artichaut Rôti de veau façon Orloff et écrasé de patate douce Comté AOP Gâteau breton à la framboise	Salade de pois chiche à l'orientale BIO Bœuf au poivre vert et brocolis Yaourt nature Banane	Tartare tomates basilic Colin MSC et penne crème de ciboulette Fraisier Riz au lait	Salade de pois chiche à l'orientale BIO Bœuf au poivre vert et brocolis Yaourt nature Banane		Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Crème de haricots Salade landaise et piment d'Espelette Prune BIO	
Soir	Potage Crécy aux carottes Pâté de campagne HVE Compote fruit de la passion	Crème d'épinards Taboulé au poulet Liégeois au café	Potage provençal Feuilleté de chèvre et épinards Pêche	Mouliné de légumes Salade piémontaise Flan à la vanille	Potage aux brocolis Bouchées tomates mozza BIO Compote mirabelle HVE	Mouliné de légumes Salade piémontaise Flan à la vanille		Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Soupe de patate douce et lait de coco Acras de morue Banane	Crème d'épinards Nems au poulet Pomme bicolore HVE	
Midi	Penne au pesto et tomates confites Sauce Nantua Quenelles de brochet et poêle du monde Petit-suisse nature Nectarine	Tartare à l'indienne Steak haché d'agneau à la crème d'ail, flageolets et carottes Camembert Liégeois à la vanille	Saucisson Poulet basquaise et tagliatelles Yaourt fermier sur lit d'abricot Madeleine Coque noire	Betteraves rouges HVE Pizza royale BIO , duo brocolis chou fleur vinaigrette Emmental Pêche	Duo courgette tomate Salade Caesar (plat froid) Fromage blanc nature Semoule au lait	Betteraves rouges HVE Pizza royale BIO , duo brocolis chou fleur vinaigrette Emmental Pêche		Pâté en croûte de volaille supérieure Tartine de légumes au boulgour BIO St-Paulin Prune BIO	Pâté en croûte de volaille supérieure Tartine de légumes au boulgour BIO St-Paulin Prune BIO	A découvrir en août : notre cookie thé matcha et chocolat blanc	
Soir	Crème de haricots Mortadelle Mousse au chocolat	Velouté tomates basilic Aspic d'œuf au jambon Compote poire HVE	Velouté de courgettes Crêpe aux légumes du soleil Poire	Soupe de patate douce et lait de coco Salade marine au thon et pavot Compote vanille HVE	Potage Crécy aux carottes Cake de carottes, cumin et pavot Compote vanille HVE	Potage Crécy aux carottes Cake de carottes, cumin et pavot Compote vanille HVE		Potage provençal Blanc de dinde Flan au caramel	Potage provençal Blanc de dinde Flan au caramel	Potage provençal Blanc de dinde Flan au caramel	

Carte de remplacement

Vous pouvez faire votre choix à la carte en
remplaçant les composants du menu par
les propositions présentées sur cette page



Entrées

Concombre à la crème • Carottes râpées vinaigrette
• Tartare tomates basilic • Betteraves rouges **HVE**
• Pâtes à la rouille • Salade californienne • Piémontaise
• Taboulé • Terrine de volaille • Radis corset • Saucisson
à l'ail • Potage du jour



Viandes/Poissons/Oeufs

Filet de colin nature • Jambon supérieur • Œufs sauce
aurore • Saucisses de Strasbourg • Paupiette de veau
au jus • Cuisse de poulet rôti



Garnitures

Riz nature • Penne • Haricots verts • Pommes vapeur
Ratatouille • Mouseline de carotte



Plats complets

Poisson à la bordelaise et écrasé de pommes de terre
• Rougail saucisses et riz créole • Filet de saumon
atlantique purée aux brocolis • Tajine de poulet aux
abricots et semoule • Bites d'agneau sauce tandoori
et chou-fleur • Boulettes de bœuf sauce poivre et
haricots verts • Moules poivrons tomate et riz • Œufs
à la florentine • Sauté de dinde sauce normande et
courgettes



Compléments pratiques pour le dîner

Taboulé au poulet • Œufs pochés • Salade Marco
Polo • Salade toscane • Pâté de campagne supérieur
• Salade du pêcheur • Salade indienne • Blanc de dinde
• Piémontaise



Fromages et laitages

Petit Contentin ail et fines herbes • Petit moulu noix
• Camembert • Gouda



Desserts

Fromage blanc nature ou aux fruits • Compote du
jour • Flan chocolat, vanille ou caramel • Fruit du jour
• Mousse au chocolat, citron ou café • Crème dessert
café, vanille, chocolat ou praliné • Liégeois café, vanille
ou chocolat • Petit-suisse nature ou aux fruits